



Schloß Gehrden

BANKETTMAPPE



Sehr geehrte Damen und Herren,

schön, dass Sie sich das Hotel Schloß Gehrden als Gastgeber für
Ihre nächste Feierlichkeit vorstellen können.
Auf den weiteren Seiten finden Sie einige Anregungen, wie Ihr Menü
oder Buffet aussehen könnte.

Sie können auch alle Speisen als Bausteine verwenden oder
ganz individuell mit Beratung Ihr eigenes Menü zusammen stellen.

Wir freuen uns Sie und Ihre Gäste
in unserem Ambiente begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen vorab einen guten Appetit

Ihr Team von Schloss Gehrden

Alle Preise in der Bankettmappe gelten ab . Wir behalten uns eine eventuell geringfügige Preiserhöhung vor.

◇ KULINARISCHES AUS DER KLOSTERKÜCHE ◇

„Speisen wie das Konvent“

Klostersüppchen (Rindfleischbrühe mit Schmorzwiebeln und geröstetem Brot)
-wird serviert-

BUFFET

Blatt- und Rohkostsalate der Saison
Verschiedene Dressings
Karottensalat mit Äpfeln und Haselnüssen
Weiß- und Rotkrautsalat
Westfälischer Schinken, Mettwurst und Nieheimer Käse
Brot und Brötchen

Sauerbraten vom Rind mit eigener Sauce
Hühnerkeulen mit Orangen und Salbei
Forellenfilet mit Champignons, Lauch und Zitronen aus dem Ofen
Gemüseauswahl der Saison
Geröstete Minikartoffeln
Schupfnudeln mit Gartenkräutern
Gebutterter Reis

Quarkspeise mit Fliederbeerensauce
Apfel-Birnenstrudel mit Puderzucker und Sahne Walnusscreme

€

pro Person

◇ KULINARISCHES AUS DER KLOSTERKÜCHE ◇

„Speisen wie die Äbtissin“

Kräftige Hühnerbrühe mit Fleischeinlage, Gemüsestreifen und Graupen
-wird serviert-

BUFFET

Blatt- und Rohkostsalate der Saison
Verschiedene Dressings
Karottensalat mit Äpfeln und Haselnüssen
Weiß- und Rotkrautsalat
Camembert-Blätterteigpastete mit Möhren und Walnüssen
Westfälische Wurst- und Schinkenplatte, Nieheimer Käse
Brot und Brötchen

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce
Lachsfilet mit Weißweinsauce
Poulardenbrust mit Limetten und Kräutern
Gemüseauswahl der Saison
Geröstete Minikartoffeln mit Kräutern
Gratinkartoffeln
Gebutterte Spätzle

Joghurtmousse mit eingekochten Himbeeren und Baiserbröseln
Kuchen nach Art der Benediktinerinnen
Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce

€
pro Person

◇ WESTFÄLISCHE KÜCHE ◇

„Ganz Klassisch“

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen
-wird serviert-

BUFFET

Blatt- und Rohkostsalate
Verschiedene Dressings
Westfälischer Schinken auf Münsterländer Kartoffelsalat
Räucherforellentartar mit Pumpernickel und Apfel-Radieschensalat
Brot und Brötchen

Schweinefilet in Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet mit Gartenkräutern und Zitronen
Zanderfilet mit Dill-Senfsauce
Gemüseauswahl der Saison
Kartoffelgratin
Kroketten
Gebutterter Reis

Westfälische Stippmilch auf Fruchtkompott
Herrencreme
Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce

€
pro Person

◇ WESTFÄLISCHE KÜCHE ◇

„Gaumenfreuden“

Blatt- und Rohkostsalate
Verschiedene Dressings
Münsterländer Kartoffelsalat
Hausgemachtes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Westfälische Wurst- und Schinkenplatte
Räucherforellentartar mit Pumpernickel und Apfel-Radieschensalat
Brot und Brötchen



Westfälische Kartoffelsuppe
mit Mettendenscheiben



Geschmorte Rinderrouladen
Wildgulasch mit Pilzen
Gebratene Perlhuhnbrust mit Hagebuttensauce
Apfel-Rotkohl
Karotten-Lauchgemüse
Petersilienkartoffeln
Gebutterte Spätzle



Beerengrütze mit Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Mandelblättchen
Quarkstrudel mit Puderzucker

€

pro Person

◇ AUF DEN SPUREN DES ORDENSGRÜNDERS ◇

„Italienisch Genießen“

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Bresaola-Rucolaröllchen
Melonen mit Landschinken
Vitello Tonnato
Insalata Caprese
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
Italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten
Käseauswahl mit Trauben und Feigen



Suppe von im Ofen gerösteten Tomaten



Porchetta mit Jus
Hähnchen Piccata mit Kapern-Petersilienbutter
Dorade mit Gremolata aus dem Ofen
Gnocchi in Vier-Käsesauce
Penne mit Tomaten-Basilikumsauce
Pestokartoffeln
Mediterrane Gemüseauswahl



Tiramisu
Panna Cotta mit Pfirsichkompott
Schokoladenpudding mit Mandelsplit
Salat von frischen Früchten

€

pro Person

◇ PROMINENTE GÄSTE VERGANGENER TAGE ◇

Jérôme Bonaparte

(Bruder Napoléons,
König von Westfalen 1784-1860)

Ziegenkäsecrêpes mit Rosmarinhonig an
bunten Blattsalaten in Vinaigrette

Französische Zwiebelsuppe

Gebratene Kalbsfiletmedaillons im
Speckmantel mit Morchelrahmsauce,
Ratatouille und Herzoginkartoffeln

Crème Brûlée dazu frische Früchte und
Baiserbrösel

€

als 3-Gang ohne Salat

€

als 4-Gang

Johann Georg Rudolphi

(Barockmaler 1633-1693)

Räucherforellen Tartar auf Pumpernickel an
Apfel-Radiesschensalat

Kresseschaumsüppchen

Hirschrückenmedaillons mit Landschinken
und Dörripflaumen an feiner Portweinsauce
mit Mandelromanesco und Serviettenknödel

Westfälische Stippmilch auf
Waldfruchtkompott, Krokant

€

als 3-Gang ohne Salat

€

als 4-Gang

Annette von Droste Hülshoff

(Schriftstellerin 1797-1848)

Gebratene Entenbrust-Tranchen
an bunten Blattsalaten in Blutorangen-
Vinaigrette

Birnensorbet mit Campari & Sekt aufgefüllt

Lammrücken unter der Kräuterkruste
Rotweinsauce, Paprika-Bohnengemüse und
Rosmarinkartoffeln

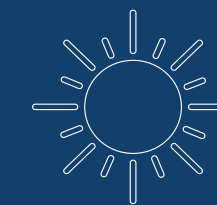
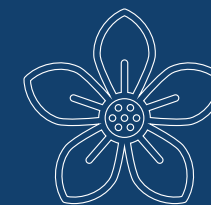
Vanilleparfait mit Schokodekor auf
Johannisbeerspiegel

€

als 3-Gang ohne Sorbet

€

als 4-Gang



◇ DIE VIER JAHRESZEITEN ◇

◇ DIE VIER JAHRESZEITEN ◇

Frühlingsmenü I

Salate der Saison in Bärlauch Vinaigrette
mit marinierten Riesengarnelen
confierte Kirschtomaten und Parmesanspäne

Erbsen-Minze Suppe
mit krossen Speckstreifen

Holunderblütensorbet
aufgefüllt mit unserem Haussekt

Schweinefilet mit Gartenkräutern
Trollingersauce, Frühlingsgemüse und Herzoginkartoffeln

Erdbeermousse auf Rhabarberkompott
mit frischen Erdbeeren und Basilikumkrokant

€

als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet

€

als 4-Gang ohne Sorbet

€

als 5-Gang

Frühlingsmenü II

Gebratener Ziegenkäsetaler im Speckmantel
an Salat von grünem Spargel und getrockneten Tomaten

Kerbelschaumsuppe mit Radieschen

Weinbergpfirsichsorbet
aufgefüllt mit unserem Haussekt

Gebratener Lammrücken mit Thymianjus
Schmorgemüse, Mandel-Kartoffelkrapfen

Erdbeer-Minzeparfait
mit geeistem Rhabarbershake und frischen Früchten

€

als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet

€

als 4-Gang ohne Sorbet

€

als 5-Gang

◇ DIE VIER JAHRESZEITEN ◇

Spargelbuffet

(nur zur Saison)

Spargelsalat
Gegrillter, marinierter grüner Spargel
Blattsalate und passende Dressings
Basilikum-Orangen Lachs
Schinkenplatte
Brot und Brötchen

Spargelcremesuppe

Weißer und grüner Spargel
hausgemachte Sauce Hollandaise und zerlassene Butter
Schnitzel Wiener Art
Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce
Lachsforellenfilet auf Tomaten-Lauchgemüse
Petersilienkartoffeln
Bandnudeln mit Bärlauchpesto

Erdbeermousse auf karamellisiertem Spargel
Eierlikörkuchen mit dunkler Schokoladenglasur
und Pistazienkrokant

€

pro Person

◇ DIE VIER JAHRESZEITEN ◇

Sommermenü I

Tomaten-Brot Salat
mit Basilikum und Mozzarellakugeln

Zucchinisuppe mit Crôutons

Himbeersorbet mit Melonenbällchen und Prosecco

Kalbsrückenbraten mit Wildkräutern
Rotweinsauce, Sommergemüse im Zucchini-Korbchen
Rosmarinkartoffeln

Joghurtcreme mit Stachelbeer-Aprikosengrütze

€

als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet

€

als 4-Gang ohne Sorbet

€

als 5-Gang

Sommermenü II

Sommersalat mit Mango und Papaya
Kabeljau-Flusskrebsspieße

Suppe von gelben Tomaten
mit gebratener Jakobsmuschel

Orangensorbet
mit Sangria aufgefüllt

Poulardenbrust in Kokosmilch mariniert
Pfannengemüse und Kurkuma Reis

Geschmorter Pfirsich mit Buttermilchpudding

€

als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet

€

als 4-Gang ohne Sorbet

€

als 5-Gang

◇ DIE VIER JAHRESZEITEN ◇

Grillbuffet

Blatt- und Rohkostsalate
Kartoffel- und Nudelsalate
Krautsalat
Verschiedene Dressings
Brot und Brötchen

Auswahl an Grillwürsten
BBQ Schweinerippchen
Rinderhüftsteaks mit Kräutern
Hähnchenbrust nach Cajun Art
Dorade mit Zitronen und Kräutern gefüllt
Maiskolben, Gemüsespieße

Gegrillte Ananas
Limetten-Buttermilchmousse
Obstsalat

€

pro Person

◆ DIE VIER JAHRESZEITEN ◆

Herbstmenü I

Waldpilzstrudel mit Kräuterschmand

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Apfel-Koriander Sorbet mit Rosé Sekt aufgefüllt

Geschmorte Barbarie Entenkeule mit Heidelbeersauce
Pastinaken und Karotten aus dem Ofen und Serviettenknödel

Birnen in Rotwein pochiert mit Mascarpone-Vanillecreme

€

als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet

€

als 4-Gang ohne Sorbet

€

pro Person als 4-Gang

Herbstmenü II

Confierte Wachtelbrust
an bunten Blattsalaten, Birnen und Walnüssen
in Apfelessig Vinaigrette

Steinpilzessenz mit Kräuterklößchen

Gebratene Riesengarnele
auf Vanillelauch, Pflaumen-Sojasauce

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Portweinsauce
Wurzelgemüse und gestampftem Kürbis

Griesflammeri mit Sauerkirschkompott
und Blätterteig-Mandelspirale

€

als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet

€

als 4-Gang ohne Sorbet

€

als 5-Gang

◆ DIE VIER JAHRESZEITEN ◆

Herbstbuffet

Blatt- und Rohkostsalate
Verschiedene Dressings

Rote Beete Salat mit Walnüssen und Crème Fraîche
Geräucherte Entenbrust auf Sellerie-Birnensalat
Schwarzwurzel Tarte mit Strudelteig und Mascarpone
Brot und Brötchen

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis

Schweinebraten mit Rheder-Malzbiersauce
Geschmorte Wildhasenkeule mit Kirschen
Gedünstetes Zanderfilet mit Rosinen und Muskateller

Waldpilze und Lauch in Rahmsauce
Gemüseauswahl der Saison
Serviettenknödel

Schupfnudeln mit Kräutern
Kartoffel-Kürbisgratin

Weißer Schokoladenmousse mit Tonkabohne auf Portweinfeigen
Beerengrütze mit Vanillesauce

€

pro Person

◇ DIE VIER JAHRESZEITEN ◇

Wintermenü I

Geräucherte Entenbrust
mit Sauce Cumberland an Waldpilzsalat



Pastinakencremesuppe
mit Gemüsechips und Walnussöl



Glühweingranitée



Hirschrollraten mit Lebkuchensauce
Speckrosenkohl und Haselnuss-Kartoffelroulade



Schokoladenparfait mit Himbeeren im Weckglas
und Zimtsabayone

€

als 3-Gang ohne Suppe und Granitée

€

als 4-Gang ohne Granitée

€

pro Person als 4-Gang

Wintermenü II

Roastbeefscheiben mit Orangen-Senf
an Feldsalat und Radicchio in Kartoffeldressing und Crôutons



Wildkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen



Zanderfilet mit Gin auf Rote Beete Carpaccio



Gebratene Fasanenbrust im Speckmantel
mit Cranberrysauce, Wirsinggemüse
und Herzoginkartoffeln



Spekulatiusmousse mit Rumpflaumen Crumble

€

als 3-Gang ohne Suppe und Fisch

€

als 4-Gang ohne Fisch

€

als 5-Gang

◇ DIE VIER JAHRESZEITEN ◇

Adventsbuffet

Blatt- und Rohkostsalate
Verschiedene Dressings
Wildschinken auf Waldorfsalat
Pulled Goose auf Rotkrautsalat
Räucherlachscrepes mit Meerrettichschmand
Brot und Brötchen



Maronencremesuppe mit gebrannten Mandeln



Gänsebrust und Keule mit eigener Sauce
Wildragout mit Pilzen und Glühwein

Kabeljau unter Kartoffel-Haselnusskruste

Apfel-Zimt Rotkohl

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

Buntes Wurzelgemüse

Kartoffelklöße

Serviettenknödel

Spätzle



Lebkuchenmousse mit Schokosplit
Spekulatiuseiscreme mit Punschkirschen

Verschiedene Plätzchen

€

pro Person

◇ MITTERNACHTSIMBISS ◇

Westfälische Brotzeit

Wurst- und Schinkenplatte, Nieheimer Käse
Butter, Schmalz sowie Brot und Brötchen



Deutsche Käseauswahl

mit Preiselbeerkompott, regionaler Honig
Butter, Weintrauben, Birnen, Brot und Brötchen



Italienische Käseauswahl

mit Aprikosenkompott, Butter, Olivenöl,
Weintrauben, Tomaten,
Ciabatta und Grissini



Französische Käseauswahl

mit Orangen-Senfsauce, Stachelbeer-Chutney,
Butter, Weintrauben,
Feigen, Baguette

Preise individuell nach Absprache.

AUS DEM SUPPENKESSEL

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

€ pro Portion

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Mettendenscheiben

€ pro Portion

Linsensuppe

mit Speck und Wiener Würstchen

€ pro Portion

Gulaschsuppe

mit Rindfleisch und Kartoffeln

€ pro Portion

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse-Crêtons

€ pro Portion

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit Apfel-Currykompott

€ pro Portion

Suppe von im Ofen gerösteten Tomaten

mit Basilikumpesto

€ pro Portion

Minestrone

mit Reis und Nudeln

€ pro Portion

◇ KLEINIGKEITEN UND APPETITHÄPPCHEN ◇

„Wilde Curry“ Wildschweinbratwurst mit fruchtiger Currysauce

€ pro Portion

Westfälischer Schinken auf Münsterländer Kartoffelsalat

€ pro Portion

Räucherforellenfilet auf Apfel-Radieschensalat

€ pro Portion

Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat

€ pro Portion

Garnelencocktail auf Salatstreifen

€ pro Portion

Melonen-Fetasalat mit Petersilie und Koriander

€ pro Portion

Jakobsmuschel auf Blattspinat

€ pro Portion

Tomate-Mozzarella Spieß

€ pro Stück

Marinierte Hähnchenspieße

€ pro Stück

Arancini

€ pro Stück

Minifrikadellen

€ pro Stück

Kleine Schnitzelchen Wiener Art

€ pro Stück

◇ BELEGTES ◇

CANAPÉES Á LA MAISON

(Auswahl durch den Küchenchef)
mit Fisch, Fleisch, Käse, vegetarisch/vegan

€ pro Stück

BRUSCHETTA

mit Tomaten und Basilikum
mit Fenchel und Landschinken
mit Kürbis und Birne

€ pro 3 Stück
€ pro 3 Stück
€ pro 3 Stück

FRANZÖSISCH AUF BAGUETTE UND BRIOCHE

Baguette Salami und Walnussdip
Roastbeef und Sauce Tartar
Brie oder Camembert mit Stachelbeer-Chutney
Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland
Tapenade und frische Kräuter

€ pro Stück

ITALIENISCH AUF CIABATTA UND FOCCACIA

Landschinken und Feige
Italienische Salami und Oliven
Gorgonzola mit Aprikosenkompott
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Bresaola und Rucola
Südtiroler Speck

€ pro Stück

WESTFÄLISCH
AUF PADERBORNER LANDBROT UND PUMPERNICKEL

Mettwurst mit Zwiebeln und Radieschen,
Westfälischer Schinken mit Essig-Gürkchen,
Nieheimer Käse und Gartenkräuter
Frischkäse mit Gurken und Kresse
Kochschinken und Eiersalat
Räucherforelle mit Kräuterschmand

€ pro Stück

◇ AUS DER ZUCKERKÜCHE ◇

WESTFÄLISCHE STIPPMILCH auf Fruchtkompott

€ pro Stück

HERRENCREME

€ pro Stück

SCHOKOLADEN- ODER VANILLEPUDDING mit Mandelsplit

€ pro Stück

WELFENCREME

€ pro Stück

LIMETTEN-RICOTTA MOUSSE

€ pro Stück

GRIESFLAMMERIE mit Kirschen

€ pro Stück

BAYRISCH CREME mit Pfirsichsauce

€ pro Stück

PANNA COTTA mit Fruchtmark

€ pro Stück

MOUSSE AU CHOCOLAT

€ pro Stück

CRÈME BRÛLÉE

€ pro Stück

TIRAMISU

€ pro Person

EISPARFAIT (Sorte nach Wahl)

€ pro Person

FRISCHER FRÜCHTESALAT mit Vanillesauce

€ pro Person

◆ UNSERE KUCHENAUSWAHL ◆

Stachelbeer-Baiser	€
Schwarzwälderkersch	€
Schokosahne	€
Käsesahne mit Mandarinen	€
Tiramisusahne	€
Marzipan-Nuß-Sahnetorte	€
Zitronenjoghurtsahne	€
Erdbeerjoghurtsahne	€
Himbeerjoghurt-Schmand	€
Bananen-Kiwi-Sahne	€
Waldfrucht-Quark	€
Apfelweintorte	€
Eierlikör-Nuss-Kirschtorte	€
Charlotte mit Erdbeeren oder Pfirsich	€
Gebackener Käsekuchen	€
Käsesahnetorte mit Schokoladenglasur	€
Gedeckter Apfelkuchen	€
Nusskuchen mit Schokoladenguss	€
Erdbeer-Obst-Boden	€

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Tellergeld von 2,50 € pro Person

◆ ZUSATZANGEBOTE ◆

BLUMEN- UND TISCHDEKORATION NACH ABSPRACHE

Fackeln	€	pro Stück
Stuhlhussen	€	pro Stück
Stehtischhussen in weiß	€	pro Stück

KORKGELD FÜR 0,75L FLASCHEN

Wein	€	pro Flasche
Sekt	€	pro Flasche
Champagner	€	pro Flasche
Spirituosen	€	pro Flasche

Ab 1:00 Uhr berechnen wir Mitarbeiterkosten von je € pro Stunde

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen weiße Tauben, eine Hochzeitskutsche
oder mieten Sie unsere Oldtimer Cabrio E-Käfer!

EIN GUTER GEIST BESTIMMT DEN WANDEL DER ZEIT

Auf Hotel Schloß Gehrden vereinigt sich die spirituelle Tradition einer über 850jährigen Kloster- bzw. 200 jährigen Schlossgeschichte mit dem Komfort der Moderne. Harmonische Kontraste, wie das ganzheitliche Wohl von Körper und Geist, Entspannung und Konzentration charakterisieren die historisch gewachsene Exklusivität und neuzeitliche Ausstattung dieses Hauses.

Ruhig inmitten des Hochstifts Paderborn gelegen lädt Schloß Gehrden zur Konzentration, Entspannung, Konferenzen und Seminaren ein.

Mit bestem Service offeriert sich Ihnen ein herrschaftliches Haus mit noblem Standard und überraschenden Extras: Barrierefreie komfortable Zimmer mit antiken Möbeln und fantasievoller regionaler Küche, Kaminbar in der ehemaligen Äbtissinnenküche, Gewölbeweinkeller, einer Brasserie im historischen Kreuzgang, 200 qm Schlossterrasse, Business Center, DSL, Wireless Lan u.v.a.

Wir heißen Sie herzlich willkommen und freuen uns, Sie in unserem Haus als Gastgeber begrüßen zu dürfen.



Hotel Schloß Gehrden GmbH
Schlossstraße 6
33034 Brakel-Gehrden

Telefon 05648 / 96320 0
Fax 05648 / 96320 256
Web www.schloss-gehrden.de
e-Mail info@schloss-gehrden.de